

Punjeni zarezani krompir



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Umak:

- **200 ml** pavlake za kuvanje
- **1** dlulje

Ostalo:

- **8 srednjih** krompira
- **24 komadica** trapista
- **12 šnit** presovane-rolovane slanine
- **12 šnit** dimljenog vrata
- **po ukusu** suvi biljni zacín
- **1/2** vezelist peršuna
- **100-150 g** trapista

Priprema

U tepsiju sipati ulje i pavlaku za kuvanje. Krompire srednje velicine oljuštiti i zaseci na otprilike 6-7 paralelnih linija do polovine. Negde otprilike širine 4-5mm, a dubine da se ne presece skroz krompir.

U svaki prorez reati komad trapista, slaninu, komad trapista, dimljeni vrat i tako dok se ne popune prorezi. Nadevene krompire reati u tepsiju i blago ih posuti suvim biljnim zacinom.

Odgore posuti rendanim trapistom i sitno seckanim svežim listom peršuna. Prekriti folijom i peci u prethodno zagrejanoj rerni na 220'C oko 45 minuta.

Savet